

Saveurs Jean-Claude Ribaut

Les audacieux mélanges du Harry's Bar



En 1620, Thanksgiving était une journée de jeûne et de prière, instituée par un groupe de colons britanniques émigrés sur le *Mayflower* pour fonder la Nouvelle Jérusalem. Aujourd'hui, le repas d'action de grâce (traduction littérale de Thanksgiving), fête légale aux Etats-Unis le quatrième jeudi de novembre, est l'occasion de manger en famille la dinde aux canneberges avec des patates douces et une tarte au potiron. Découverte un siècle plus tôt par les conquistadors au Mexique, la dinde, bientôt domestiquée en Amérique du Nord, s'est d'abord appelée poule d'Inde. Comme son mâle le dindon et son petit le dindonneau, ce volatile glougloute. Coïncidence fortuite, le Harry's Bar, créé le 26 novembre 1911 à l'occasion de Thanksgiving et qui fête ses 100 ans, est aussi, depuis l'origine, un bar réputé pour ses cocktails. Mais on n'y glougloute pas, on sirote ! D'ailleurs, pour ce centenaire, le barman propose cinq nouveaux cocktails, dont un long drink – le Lovetto – à la crème de coco, jus de pamplemousse, mandarine Napoléon et bourbon (12,50 euros) et un short drink – cocktail MCC – au jus de citron pressé, sirop de concombre et bourbon Maker's Mark (15 euros). Le Tout-New York et le Tout-Paris se sont croisés au « Sank roo doe noo » de 12 heures à 3 heures du matin. « De quoi faire », disait le chroniqueur Jean-Pierre Quélin, et surtout, pour Ernest Hemingway ou Scott Fitzgerald et sa femme Zelda, de quoi boire. Gershwin, dit-on, y mit la dernière note de son *Américain à Paris*. Sartre, Jacques Prévert, Blondin, évidemment, y dégustaient le fameux bloody mary, créé en 1921, assemblage de vodka, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, et

l'indispensable sel de céleri. L'établissement a été ouvert sous l'enseigne « New York Bar » par un ancien jockey américain, Tod Sloan, fuyant la Prohibition, qui voulait doter Paris d'un bar à cocktails digne de ce nom. Il demanda à un certain Clancey de démonter les boiseries de son bar new-yorkais pour les réaménager à l'identique 5, rue Daunou, dans le 2^e arrondissement. Harry MacElhone, barman le plus célèbre de l'époque, en fit l'acquisition en 1923 et y accola son nom. Ce sont ses descendants qui dirigent encore l'établissement. Rien n'a changé de la

Pour les 100 ans de la maison, le barman propose cinq nouveaux cocktails, dont un long drink, le Lovetto

douce ambiance feutrée qui s'embrace au piano-bar du sous-sol ou bien les soirs d'élections américaines. Depuis 1924, un mois avant chaque élection présidentielle aux Etats-Unis, les Américains de Paris sont invités à voter (*Straw vote*). Sur vingt-cinq scrutins, les électeurs du Harry's ne se sont trompés qu'à deux reprises. « Ce n'est pas un endroit branché ; c'est pour cela qu'il ne sera jamais démodé », estime Isabelle MacElhone, l'actuelle propriétaire. On peut aussi y déjeuner d'un véritable hot-dog, petite saucisse moutardée dans un pain brioché, d'un club sandwich (18,50 euros), d'un chili con carne (14,50 euros), d'une salade de pamplemousse ou de brownies (6,20 euros). Cent ans après, le Harry's Bar reste « the place to be ». ■

Bonnes bouteilles

AOC beaujolais
Domaine Jean-Paul Brun, beaujolais nouveau 2011



Jean-Paul Brun, vigneron à Charnay (Rhône) sur le terroir des Terres Dorées, a décidé de faire « un beaujolais d'avant le beaujolais », c'est-à-dire un gamay de Bourgogne-Sud. Oubliée la macération carbonique qui extrait la matière et libère des acétates très aromatiques (goût de banane ou de bonbon anglais) au profit d'une vinification qui dépouille la matière pour en extraire l'expression du terroir. C'est la recherche d'un subtil équilibre entre l'oxydation et la réduction. Sa seule intervention est le foulage au pied destiné à mouiller le chapeau de marc, libérer des sucres des baies encore entières et réintroduire un peu d'air pour favoriser l'apparition d'une nouvelle faune levurienne et enzymatique. « Sa jeunesse n'altère pas la typicité du terroir calcaire », estime le caviste Bruno Quénioux. Voici donc un beaujolais de plaisir à boire sur un jambon persillé, un Jésus lyonnais, un tablier de sapeur, une viande grillée. La bouteille : 8,30 euros ou 7,90 euros par six chez Philovino, 33, rue Claude-Bernard, Paris 5^e. ■ J.-C. RT

Domaine Jean-Paul Brun, Les Crières, à Charnay (Rhône). Tél. : 04-78-47-93-45.

Chariot new look

Amis des longues soirées au supermarché ou de la cohue du samedi après-midi, voici une grande nouvelle : le chariot inventé dans les années 1960 est en voie de ringardisation. Philippe Picaud, directeur du design de Carrefour, a fait plancher sociologues et anthropologues de l'agence InProcess sur nos attitudes d'achat. Il y a les « transhumers », des clients efficaces qui ciblent d'emblée les produits voulus, souvent des seniors ; les « baladeurs », à la déambulation opportuniste, souvent des hommes seuls, etc. Deux ans de travail et un résultat de 1,10 m de haut : Mobi, qui peut être chargé de cinq sacs et de quantité de bouteilles rangées en dessous. « Nous avons voulu minimiser l'effort du consommateur. Il part avec son sac vide sorti du placard, et il revient avec le même sac rempli », explique Philippe Picaud. Plus une multitude de petits « trucs » (barre basse pour que des mains d'enfant s'y accrochent, trou pour insérer le balai qui ne tient jamais sur le chariot, clip sur la poignée pour attacher la liste de courses...). Quelque 1 200 chariots tests naviguent déjà dans cinq magasins français, espagnols et belges. Nos dos contorsionnés pour aller chercher la plaquette de beurre au fond du chariot vont dire merci ! ■ LAURE BELOT (PHOTO SAMUEL DHOTE)



Le viol conjugal, un crime peu sanctionné

Les femmes victimes d'agression sexuelle au sein du couple ont du mal à faire punir leur conjoint

Psychologie

Elle fait partie de ces victimes silencieuses que la Journée internationale contre les violences faites aux femmes, le 25 novembre, devrait honorer. Elodie P. (le prénom a été modifié), 40 ans, serveuse, a été mariée pendant quinze ans à un homme dont elle a eu deux enfants. A partir de sa deuxième grossesse, il se met à l'insulter, à l'humilier, obtient par la violence des relations sexuelles. Elle se décide à porter plainte lorsqu'il tente de la séparer de leurs enfants.

Devant la juge, l'homme reconnaît les viols, ce qui devrait donner lieu à un procès en assises. Néanmoins, la vice-procureure du tribunal de Paris, Danièle Marhic, suggère à Elodie de « correctionnaliser » son affaire, requalifiée en « agression sexuelle ». Elle accepte, afin que son époux soit moins lourdement sanctionné. Il est condamné à dix-huit mois de prison avec sursis, et 600 euros de dommages et intérêts, ce qui ne couvre même pas les frais d'avocat.

Cette histoire est emblématique des affaires de viol conjugal, estime le Collectif féministe contre le viol (CFCV). « Très souvent, la violence physique commence pendant la grossesse », a constaté Marie-France Casalis, cofondatrice du CFCV. Lors d'un colloque organisé par la Préfecture de police de Paris. Les experts psychologiques ont d'ailleurs noté que le mari d'Elodie P. souffre d'une « forte angoisse d'abandon », réactivée par l'arrivée du deuxième enfant.

« Déqualifiés »

On reconnaît dans cette affaire un phénomène d'emprise, dont les ressorts ont été mis au jour par la psychiatre Marie-France Hirigoyen. D'abord, le mari impose l'isolement, vis-à-vis de la famille, des amis qui, à ses yeux, « sont tous des imbéciles », a expliqué M^{me} Casalis. Souvent il y a privation du téléphone, comme a essayé de le faire le mari d'Elodie.

L'homme violent est comme M. Tout-le-Monde

Les associations spécialisées dans l'accueil des femmes victimes de violences l'affirment : la violence conjugale se retrouve dans toutes les couches de la société, indépendamment de l'âge, de l'origine, de la scolarité ou du niveau socio-économique. La nouvelle campagne de la Fédération nationale solidarité femmes, lancée le 24 novembre, met en scène des hommes aux traits banals, mais avec une main de monstre. Selon les échantillons du 39-19, numéro de Violences conjugales info, dans 96 % des cas ils sont « les partenaires réguliers de la victime ». Frédéric Matwies en témoigne dans un livre, *Il y avait un monstre en moi* (éd. Michalon, 256 p., 17 euros).



Dans un foyer d'accueil pour femmes battues à Paris. LIZZIE SADIN

Ces tentatives s'accompagnent souvent d'humiliations, de paroles dévalorisantes. « Ces femmes perdent l'estime d'elles-mêmes », explique M^{me} Casalis. Le mari inverse les responsabilités : si la relation s'est envenimée, c'est la faute de la femme. Une stratégie pour la dissuader de porter plainte. L'homme instaure un climat de peur, tout « en étant charmant avec les policiers ou les thérapeutes ». Il tape, mais « fait croire qu'il n'y a pas eu d'agression, en offrant des fleurs ou un dîner au restaurant », constate M^{me} Casalis. Si bien que ces femmes qui viennent nous demander de l'aide nous disent : « Il est tellement gentil !... ».

Ce qui les décide à porter plainte, c'est la peur que le mari s'en prenne aux enfants. Elles le font à leurs risques et périls. Elles peuvent, certes, demander en urgence une protection au juge aux affaires familiales. Mais il se passera au moins un mois avant l'audience contradictoire. Une période pendant laquelle tout peut arriver, et parfois le pire, constate l'avocate d'Elodie, M^{me} Isabelle Steyer.

Lorsqu'elles ont le courage de maintenir leur plainte, en dépit des pressions et de leur propre ambivalence, les faits sont systématiquement « déqualifiés », ironise le Collectif, pour suggérer qu'ils sont requalifiés « à la baisse ». « Les

affaires sont renvoyées devant le tribunal correctionnel, alors qu'elles relèvent des assises, parce que la justice n'a pas les moyens d'une audience de deux jours avec des jurés payés, et que les prisons sont saturées », déplore le Collectif.

En 2010, il y a eu 35 condamnations aux assises, 194 en correctionnelle. Le viol conjugal est passible de vingt ans de prison. L'agression sexuelle, elle, de sept ans. ■

RAFAËLE RIVAIS

CFCV.asso.fr. Tél. : 0800-05-95-95.

Sur lemonde.fr

Un entretien avec Michelle Bachelet, directrice d'ONU-Femmes

Gastronomie

L'idée gourmande de la semaine

Un avant-goût des fêtes

Comment, déjà décembre ? Et oui, nous entrons de plein pied dans le temps de la course au jouet introuvable, de l'idée de cadeau originale (bonne chance !), des retrouvailles familiales et des réjouissances gastronomiques. Dans ce dernier domaine, la carte d'hiver du Congrès Maillot est toute indiquée pour vous offrir un bel avant-goût des fêtes. Passé la porte à tambour de la fameuse maison traditionnelle, faites-vous conduire à une jolie table et ouvrez les hostilités : excellent foie gras de canard au naturel et son chutney de fruits, superbe saumon d'Ecosse fumé aux copeaux de bois de hêtre, caviar Imperial de France «Maison Nordique», pourquoi attendre pour se faire plaisir ? Amateurs de fruits de mer, fondez sur le banc d'écailler, l'un des plus beaux de Paris ! Côté plats, c'est aussi la fête avec un merveilleux homard bleu rôti en coque et beurre blanc ou les grosses gambas à la plancha, épinards frais et fumet de crustacés. L'heure n'étant pas encore à la bûche de Noël, optez pour un dessert aux couleurs de l'automne finissant : la terrine de pommes caramélisées, glace caramel au beurre salé, ou les pruneaux confits à l'Armagnac plairont aux nostalgiques des soirées de campagne au coin du feu.

Jean de Loÿs

CONGRÈS MAILLOT www.congres-maillot.com
80, avenue de la Grande Armée - 75017 Paris - Tel. 01 45 74 17 24
7/7 jours - Service continu de 8h00 à 2h00 du matin - Voiturier

PARIS 6^e

LE POLIDOR Fondé en 1845
Cet authentique bistro parisien du quartier latin maintient farouchement des bons plats bien de chez nous à prix modérés et la belle carte des vins perpétue la tradition.
Menus 22 € et 28,62 € midi et soir
41, rue Monsieur Le Prince
☎ 01.43.26.95.34 - 0.T.L.J. jusqu'à 0h30

PARIS 6^e

YUGARAJ - Cuisine indienne
1971 - 2011 : 40 ans le succès d'une institution !

... « les pattes noires de Challans », « le poulet blanc de Loué », l'agnelot des Pays d'Occitanie..., heureuse alliance d'une belle cuisine indienne et d'excellents produits. Un savoir faire, un service au petit soin et des prix doux, des plats à partir de 16 €, 17 €, 18 €... Formule déjeuner en semaine à 19 € ; une carte de vins : plus de 130 références que vous propose « Le Prince de l'Univers » pour accompagner les plats authentiques. F. lundi.
14, rue Dauphine (6^e) - 01 43 26 44 91

Rens. Publicité "GASTRONOMIE"
☎ 01.57.28.39.57